

A Nossa Sugestão

WAGYU

Wagyu Austrália M8
Ribeye 400 GR - **105€**
Vazia 350 G - **70€**

Kobe Japonês M12
Ribeye 400 GR - **190€**

As nossas Carnes

RUBIA GALLEGA SELEÇÃO DE OURO M6

Terminada 200 dias a Grão 50 dias de Maturação
Vazia 350 GR - **29,50€**
Filé 250 GR - **28€**
Ribeye 500 GR - **60€**
Chuletón 1KG - **73,50€**
Chuletón 1,2 KG - **105€**

BLACK ANGUS AMERICANO

Terminada 200 dias a Grão 50 dias de Maturação
Ribeye 250 GR - **37€**
Vazia 280 GR - **31,50€**
Bacon de Angus 220 GR "Bife do Vazio" - **17,50€**

CARNES NACIONAIS

Com 21 dias de Maturação
Espetada do Lombo da Madeira - **18,50€**
Tomahawk Nacional 1,2 KG - **78€**

TURINA NACIONAL

Terminada 180 dias a Grão 40 dias de Maturação
Ribeye 500 GR - **44€**
Filé 250 GR - **28€**

UMI URUGUAI

Terminada 120 dias a Grão 30 dias de Maturação
Entrecôte 250 GR - **18,50€**
Vazia 250 GR - **17,50€**
Picanha 250 GR - **18,50€**

OUTROS CORTES

Surf and Turf Filé 250 GR com Tigrão - **26€**
Plumas de Porco Preto com Frutos do Bosque e Porto - **20€**
Abanas de Porco Preto - **15,50€**
Tigrões 3 Unidades Aromatizado com Manteiga do Chef - **63€**
Bacalhau Premium - **20€**

CORTES TAILORED À MEDIDA

Rubia Galega Seleção de Ouro - **119€ / KG**
Wagyu Austrália M6 - **220€ / KG**
Kobe Japonês - **480€ / KG**

A Nossa Sugestão

COUVERT POR PESSOA - 3,50€

Spread de Porco Preto
Cesto de Pão
Manteiga de Ervas

ENTRADAS

Tártaro de Lombos Nobres - **16€**
Tártaro de Coração de Boi com Pistáchio - **9,50€**
Presunto Paleta Pata Negra 36 Meses - **9,50€**
Salada de Rúcula com Pêra Rocha e Queijo da Ilha - **7,50€**
Bolo do Caco com Manteiga de Alho - **6€**
Queijo de Cabra Cinza Puro Chèvre - **7,50€**
Cocktail de Camarão Selvagem com Abacate - **12€**
Bombas do Chef (5 Uni.) - **8€**
Foie Gras do Frankie Chef's Signature - **9€**
Ovo a baixa temperatura com Croutons Chips de Presunto e Trufa - **8€**
Tigrão Solitário Aromatizado com Manteiga do Chef - **21€**

GUARNIÇÕES

Batata Frita com Aioli Trufado - **4€**
Batata Doce Assada - **3,80€**
Batata Salteada (Cebola e Bacon) - **4€**
Batata Dourada Trufada com Ovo a baixa temperatura - **7€**
Chips de Batata Doce Roxa - **3,80€**
Maçaroca Grelhada - **3,80€**
Brócolos Salteados - **3,80€**
Couve Flor Al Modo - **4€**
Arroz do Rio - **3,80€**
Dueto de Tomate com Pêssego - **3,80€**
Salada de Agrião com Laranja - **3,80€**

SAUCES

Jus de Viande, Sriracha Mayo, Ponzo Trufado
Mostarda Francesa e Vinho da Madeira, Trio de Pimentas, Guasacaca, Espuma de Bearnaise
Aioli Trufado

SOBREMESAS

Fondant de Chocolate - **6€**
Verrine de Mousse Ivoire com Frutos de Bosque e Pistacho - **5€**
Churros com Doce de Leche - **4€**
Tarte de Limão Merengada Desconstruída - **7€**
Prego do Chef André - **7,5€**

PARA TERMINAR

Tábua de Queijo - **12€**
Tábua de Parmesão com Pata Negra - **16€**